

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr
from 12.00 to 13.45 and 18.00 to 21.15 | Last order 20.45

Vorspeisen | Suppen Starters / Soups

Winterlicher Salatteller | 2 Dressings | geröstete Kerne i,j € 8,80
winter salad plate | 2 dressings | roasted seeds

Rinderkraftbrühe | Flädle | Sherry A,C,i € 8,90
Beef broth | Flädle | Sherry

Pastinakencreme Süsspchen | Wintertrüffel i € 8,80
Parsnip Cream Soup | Winter Truffle

Vorspeisenteller "im Waldrauch"
Feldsalat | Speck | Croutons | Wachtelbrust |
Zwetschgen - Chutney | Wildschinken | Grissini |
Pastinaken - Creme - Süsspchen im Glas A,i € 16,90
Starter plate "in forest smoke"
Lamb's lettuce | Bacon | Croutons | Quail breast |
Plum Chutney | Wild Ham | Grissini | Parsnip cream soup in a glass

Veganer Vorspeisenteller "im Waldrauch"
Feldsalat | Croutons | gebackenes Steinpilz-Täschchen |
Bete Carpaccio | Pastinake | Pastinaken - Crème - Süsspchen im Glas A € 16,90
Vegan starter plate "in forest smoke"
Lamb's lettuce | croutons | baked porcini mushroom tartlet |
Beetroot carpaccio | Parsnip | Parsnip cream soup in a glass

Vegane Gerichte Vegan dishes

Pastinake | Waldgremolata | violette Kartoffeln |
Gemüseumlage | Trüffelsauce i € 19,80
Parsnip | Forest gremolata | Purple potatoes |
vegetable garnish | truffle sauce

Schwarzwurzel | Zitronensauce | Süßkartoffel-Polenta |
Maronen | Romanesco | Nussbrösel i,G € 18,90
Black salsify | Lemon sauce | Sweet potato polenta |
Chestnuts | Romanesco | Nut crumbs

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich

Alle Gerichte die mit einem * gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.



von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr
from 12.00 to 13.45 and 18.00 to 21.15 | Last order 20.45

Fleisch Gerichte meat dishes

Gebratene Barbarie Entenbrust | Amarettini | weiße Schokolade |
Orangen- Pfeffersauce | Schwarzwurzel | Süßkartoffelstampf A,C € 28,80
Roasted Barberie Duck Breast | Amerettini | white Chocolate |
orange and pepper sauce | black salsify | sweet potato mash

Wildschweinragout | Portweinbirne | winterliches Gemüse |
hausgemachte Haselnussspätzle A,C,G € 25,80
wild boar ragout | port wine pear | winter vegetables |
homemade hazelnut spaetzle

Weiderindbäckle | Vogelbeere | Spätburgundersauce |
winterliches Gemüse | Tagliatelle A,C,i € 24,80
Weiderindbäckle (beef) | rowan berry | spätburgunder sauce |
winter vegetables | tagliatelle

Medaillon vom Qualivo-Schweinefilet | Nusskruste | zweierlei Saucen |
Süßkartoffelstampf H,G,i € 23,90
medallion of qualivo pork fillet | nut crunch | two kinds of sauce |
carrot and potato mash

Unsere Küchenempfehlung

“Zweierlei vom heimischen Reh”

- Schnitzel aus der Rehkeule | Haselnusspanade
- Medaillon vom Rehrücken | Waldgremolata A,G,i,C
Two ways from the local roe deer
- - Escalope from the leg of venison | hazelnut panade
- - Medallion of saddle of venison | forest gremolata

Beilagen: Winterwurzeln | Spätzle | Portweinbirne | Maronen
€ 36,80
Side dishes: Winter roots | Spaetzle | Port wine pear | Chestnut

Fisch-Gericht Fish dish

Potpourri von Edelfischen | Riesengarnele | Pernodsud |
Bete | violette Kartoffeln | Shiitake B,D,H,G € 34,80
Potpourri of noble fish | king prawn | pernod sauce |
beetroot | purple potatoes | shiitake

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich

Von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr
from 12.00 to 13.45 and 18.00 to 21.15 | Last order 20.45

Unsere Dessertempfehlung Dessert

Tagesdessert | veganes Tagesdessert c.H € 6,80
dessert of the day | vegan dessert of the day

Minz-Waldhonig-Halbgefrorenes | marinierte Zwetschgen | Wald-Crunch A,C,H € 9,80
fir tips-semi-frozen | marinated plums | forest-crunch

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Früchtegarnitur c, H € 7,80
creme brûlée | cassis-sorbet | fruit garnish

Süßes Überraschungs-Dreierlei A, C, H € 10,80
sweet surprise

Mousse au Chocolat | Zwetschgen | Eierlikör |
im Glas serviert c,H € 8,80
Chocolate mousse | Plums | Egg liqueur |
served in a glass

Veganes Chili-Tonka-Schokoladenmousse | Zwetschgen |
Waldbeeren-Kokos-Creme
im Glas serviert € 8,80
Vegan Chilli Tonka Chocolate Mousse | Plums |
Wild berry coconut cream, served in a glass

**Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte mit einer großen Auswahl an Eisbechern
oder werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Kuchenvitrine.**

Ask about our ice cream menu with a large selection of ice cream cups
or take a look at our cake showcase.

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich

Alle Gerichte die mit einem * gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.



Durchgängige Karte

von 12.00 bis 21.15 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr

Ab 18.00 Uhr
dürfen Sie
sich gerne an
unserem
Salatbuffet
bedienen!

Winterlicher Salatteller | 2 Dressings | geröstete Kerne i, j € 8,80
autumn salad plate | 2 dressings | roasted seeds

vegane Tagessuppe | *Tagessuppe i € 6,90
soup of the day

*Vegane Tagliatelle | Gemüse-Bolognese | Nuss- Parmesan A, C, H € 17,80
Vegan tagliatelle | Vegetable Bolognese | nut parmesan

*Tagliatelle | Wild-Bolognese | gehobelter Parmesan | Preiselbeeren A, C, H € 17,80
tagliatelle | venison-bolognese | parmesan | cranberries

*1 Paar Wildbratwürste | Röstzwiebeln | hausgemachte Spätzle |
Preiselbeer-Jus A, C, J € 17,80
1 pair of venison sausages | roasted onions | homemade spaetzle | cranberry jus



Käseknöpfle | Röstzwiebeln A, C, H € 15,80
homemade cheese Spaetzle | roasted onions

*Vegane Pasta | Kräuter-Pesto | Wintergemüse | Mini-Tomaten | Rucola € 16,80
vegan pasta | herb-pesto | winter vegetables | mini tomatoes | arugula

Wurstsalat mit | ohne Käse | Brot A, H € 14,80
cold meat salad with | without cheese | bread

***Truthahnsteak** oder **Qualivo Schweinerückensteak** | Röstzwiebeln |
Kräuterbutter | Pommes Frites A, H, i € 19,80
turkey steak or Qualivo saddle of pork steak | roasted onions |
herb butter | french fries

*Entrecote vom Schwarzwälder Weiderind | Röstzwiebeln |
Kräuterbutter | Pommes Frites A, H € 28,80
entrecote | fried onions | herb butter | french fries

*"Vespergeheimnis"
Schwarzwälder Schinken | regionaler Käse | Wildschinken |
Wildschübling | Bauernbrot H € 17,90
black forest ham | regional cheese | venison ham | farmers' bread

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ab € 15,00 möglich